TRAITÉ

DE

L'AMATEUR DE FROMAGES

ET DE BEURRE,

OU

L'ART DE PRÉPARER A PEU DE FRAIS

TOUTES LES ESPÈCES DE FROMAGES CONNUES SOIT EN FRANCE, SOIT DANS LES PAYS ÉTRANGERS;

PAR M. L. CLERC, F. D. M. N.

Paris,

CHEZ L'ÉDITEUR,

A LA LIBRAIRIE FRANÇAISE ET ÉTRANGÈRE,

Palais-Royal, Galerie de Pierre, n. 185-186.

au coin du Passage Valois.

1828.

de parler, adoptés par une nation pour exprimer ses pensées.

27.° Si la langue d'une nation est considérée sous le rapport des manières de parler qui lui sont particulières, de certains tours de phrase étrangers à d'autres langues, elle prend le nom d'IDIOME, et l'on donne le nom d'IDIOTISMES à ces tours d'élocution qui lui sont propres.

Les idiotismes de la langue française sont des *gallicismes ;* ceux de la langue grecque, des *hellénismes ;* ceux de la langue latine, des *latinismes ;* et ceux de la langue allemande, des *germanismes.*

28.° Une LANGUE MORTE est celle qui n'est point parlée

MANUEL

DE

L'AMATEUR DE FROMAGES

ET DE BEURRE.

180/6/17

METZ.—Imp. d'E. HADAMARD

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b22024426

L'amateur de fromages.

79393

MANUEL

DE

L'AMATEUR DE FROMAGES

ET DE BEURRE,

OU

L'ART DE PRÉPARER A PEU DE FRAIS

TOUTES LES ESPÈCES DE FROMAGES CONNUES SOIT EN FRANCE, SOIT DANS LES PAYS ÉTRANGERS;

Le fromage est pour l'habitant de la campagne, ce que sont les mets les plus succulens pour les citadins aisés.

PAR M. L. CLERC, F. D. M. N.

Paris,

CHEZ L'ÉDITEUR,

A LA LIBRAIRIE FRANÇAISE ET ÉTRANGÈRE,

Palais-Royal, Galerie de Pierre, n. 185—186,

au coin du Passage Valois.

1828.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

MANUEL

DE

L'AMATEUR DE FROMAGES.

PREMIÈRE PARTIE.

Fabrication du fromage en général.

Définition. — Le fromage est la partie caseuse du lait qui, privée de son eau surabondante, sert à la nourriture de l'homme. Toute espèce de lait fait du fromage, mais on n'emploie ordinairement pour cet effet que celui de vache, de chèvre et de brébis.

La fabrication du fromage se réduit à quatre points principaux ; 1°. à faire cailler le lait ; 2°. à séparer le serum ; 3°. à saler le caillé ; 4°. à l'affiner.

Des substances propres à cailler le lait.

Toutes les substances qui contiennent un acide bien caractérisé et développé sont susceptibles de faire cailler le lait, mais cependant pas toutes au même degré de perfection Les végétaux fournissent, pour faire cailler le lait, les fleurs de deux espèces de plantes jaunes et blanches, nommées *caille lait* ; les fleurs des cardons, soit sauvages, soit cultivés, des artichauts et peut-être celles de toutes les plantes cinarocéphales, etc., les vinaigres qui ont subi la fermentation

alcoholique, ainsi que la crême de tartre, sel essentiel du vin et du sarment. Je ne crois pas que, dans les fleurs des plantes que je viens de citer, l'acidité tienne directement à la plante, mais plutôt à la partie mielleuse, continue dans les nectaires rendue acide par l'excrétion de la fleur, et développée ensuite par son immersion dans le lait.

Le règne minéral donne des acides, mais leur emploi est toujours dangereux.

Le règne minéral offre des secours plus à la portée des cultivateurs, parce qu'ils sont, dans tous les tems, sous les mains. Les veaux, les agneaux les chèvres fournissent la présure lorsqu'on les tue avant qu'ils aient pris une autre nourriture que celle du lait de leur mère, et elle se conserve pendant des années entières.

La caillette ou dernier estomac des veaux, des agneaux renferme un lait qui s'aigrit et se caille. Ce lait est la présure : plus on la garde et meilleure elle est, parce qu'elle s'aigrit de plus en plus, ou autrement devient acide. Pour la préparer, on ouvre la caillette, on en détache les grumeaux, on les lave dans l'eau fraîche et on les essuye dans un linge bien blanc; et après les avoir salé convenablement, on met le tout dans la caillette, qu'on suspend au plancher pour la faire sécher et s'en servir au besoin.

Du caillé.

Lorsqu'on veut faire cailler le lait pour en faire du fromage, on prend une quantité de présure proportionnée

à celle du lait. Il en est ainsi des fleurs, de la crême de tartre, du vinaigre, etc. Il n'est pas possible de fixer la quantité de ces substances, puisqu'elle dépend du plus ou moins d'acide qu'elles contiennent et encore de la quantité de lait; l'expérience seule est capable d'instruire. Cependant on peut dire, en général qu'une demi-drachme de présure, une bonne pincée de fleurs de caille-lait ou de cardon, etc., suffisent pour une pinte de lait. S'il est écrêmé, il se caille beaucoup plus vîte que lorsqu'il ne l'est pas : il en est ainsi du lait froid comparé à celui qu'on vient de traire. La même chose arrive dans la rigueur de l'hiver, ce qui engage le fromager ou la fromagère à mettre le vase qui le renferme dans un bain-marie, ou à le tenir dans un lieu chaud d'environ

dix degrés du thermomètre de Réaumur.

Lorsque le lait est suffisamment pris, on le laisse reposer plus ou moins long-tems suivant la saison, afin que le serum dispersé dans la masse du caillé se rassemble et puisse en être séparé en inclinant doucement le vase.

Le caillé étant débarrassé d'une partie de sa sérosité, on l'enlève avec une cuillère de bois percée de trous et on le distribue par portions dans des éclisses d'osier, à travers lesquelles le petit-lait s'écoule librement en prenant la forme du moule qui le contient; insensiblement le caillé s'essuie et acquiert assez de consistance pour se détacher facilement et être renversé sans dessus dessous dans des éclisses également percées de trous de toutes parts; il y reste à peu près le même

espace de tems. De ces éclisses dépendent la forme et le volume qu'on veut donner aux fromages.

Quand le caillé est suffisamment essuyé et qu'il a acquis la consistance convenable de fromage en forme, on le sépare de l'éclisse. Pour cet effet, on le renverse sur des tablettes ou des clayons à jour couverts de paille. On entoure communément ces clayons d'une toile forte et à tissu lâche, non-seulement pour laisser un libre courant à l'air, et par conséquent à l'évaporation de l'humidité surabondante, mais encore afin de le garantir des mouches qui accourent de toutes parts, allêchées par l'odeur du gaz vineux qui s'exhale au loin.

Salure du caillé.

Préparé comme je viens de le dire, le caillé s'altérerait bientôt si l'on ne se hâtait d'y ajouter un condiment. Celui dont on a recours ordinairement est le muriate de soude (sel marin) ; mais il faut toujours l'employer avec modération et dans un état sec, pour faciliter sa dissolution et sa pénétration insensibles dans toutes les parties du caillé. La quantité qu'il convient d'en mettre ne saurait être déterminée que par l'expérience et l'habitude journalière.

Lorsque le caillé a la consistance réquise, on entoure sa surface et on le recouvre avec du sel ; le lendemain on retourne le fromage et on procède de la même manière que la veille, afin de saler également l'autre

surface et les côtés qui n'avaient jamais reçus de sel. Enfin on répète cette opération jusqu'à ce que le fromage ait pris la juste quantité de sel qui lui convient, ce qu'on reconnaît par la dégustation, et surtout lorsqu'il n'en absorbe plus; alors on distribue le caillé sur des espèces de claies ou clayons faits comme une échelle et rangés près des murs de la fromagerie; on y met de la paille de seigle sur laquelle on arrange les fromages de manière qu'ils ne se touchent en aucun point.

Ainsi arrangés et distribués, les fromages sont retournés tous les deux jours pendant environ deux mois, de manière que la paille qui est inférieure la veille devienne supérieure le lendemain et sèche à son tour. Alors cette opération n'est plus

répétée que tous les huit jours, en observant de renouveler la paille et de laver les claies dans la crainte qu'elles ne communiquent quelque mauvais goût.

Affinage des fromages.

Pour parvenir à cette perfection des fromages, on le porte dans un endroit frais et humide, ayant soin de les garantir des souris, des rats et surtout des insectes qui déposent leurs œufs.

Il y a certains fromages disposés à sécher trop vîte. Pour prévenir cet inconvénient, quelques fabricans en frottent la surface avec de l'huile : D'autres les recouvrent de lie de vin, ou mieux encore d'une enveloppe de linge imbibé de vinaigre ; souvent aussi quand les fromages ne sont

pas d'un grand volume, on les entoure de feuilles d'orties ou de cresson qu'on renouvelle de tems en tems quelquefois aussi de foin tendre qu'on humecte d'eau tiède en les retournant souvent.

Ceux qui n'ont pas de localités propres à ces opérations tiennent les fromages à l'air sur une claie suspendue dans une cheminée, et pour les faire affiner, ils les placent dans du foin mouillé avec une lessive de cendres; mais il arrive très-souvent que la fermentation devance le tems fixé par leur calcul, et que la pâte a contracté un goût fort avant l'époque de la vente.

Une fois les fromages affinés, on les enlève de dessus la claie, on les expose sur des planches dans un endroit où ils ne sèchent ni trop ni trop peu; il faut surtout observer que

les planches ne soient pas de pin ; de sapin ou d'autres bois résineux de cette espèce, parce que les fromages en contracteraient bientôt le goût et l'odeur.

DEUXIEME PARTIE.

FABRICATION DES DIFFÉRENTES ESPÈCES DE FROMAGES EN PARTICULIER.

CHAPITRE PREMIER.

DES FROMAGES DE LAIT DE VACHES.

SECTION PREMIÈRE.

FROMAGES DONT LE LAIT EST FAIBLEMENT CUIT.

I. Fromage de Gruyère.

Le territoire du même nom, situé dans le canton de Fribourg en Suisse, est rempli de montagnes fort élevées a donné le nom au fromage qu'on y fabrique, et qui, sans contredit, mérite la préférence sur tous ceux faits avec du lait de vaches.

Dans cet endroit on a la coutume de traire les vaches deux fois par jour le matin vers les quatre heures, et le soir vers les cinq heures. Lorsqu'on a retiré tout le lait qu'on destine à former un fromage, on le met dans une chaudière qu'on soumet à l'action d'un feu modéré, on y délaye ensuite la présure et dès qu'elle commence à faire sentir son action, on retire la chaudière du feu, et on laisse le lait dans un état de tranquillité à la faveur de laquelle il se caille en fort peu de tems.

Lorsque le caillé est bien formé et qu'il a acquis une certaine consistance, on divise pour lors toute la masse à l'aide d'un couteau de bois suivant des lignes parallèles tirées à un pouce de distance et coupées à angles droits, par d'autres lignes paral-

lèles à la même distance. On sépare avec le même instrument les portions du caillé qui se trouvent dans les insertions des parallèles et on pousse ses divisions à une plus grande profondeur, de telle sorte que la masse soit entièrement désunie et réduite en petits marrons grossiers. On les soulève ensuite avec une écuelle plate et on les laisse tomber dans la main pour les diviser davantage.

Après qu'on a bien divisé le caillé, on le replace sur le feu et lorsqu'il est précipité au fond de la chaudière, on enlève une petite quantité de petit-lait qui surnage la masse grumelée et le restant sert à sa cuisson.

On reconnait que la pâte est assez cuite, lorsque les grumeaux ont pris une consistance un peu ferme, qu'ils font ressort sous les doigts et qu'ils

ont un aspect jaunâtre. Alors on retire la chaudière de dessus le feu, on agite les grumeaux en différens sens avec une spatule de bois, on les sort du vase, en les exprimant fortement dans les mains, on en forme une masse totale qu'on dépose dans une toile à claire voie et qu'on soumet ensuite à l'action d'une presse pendant deux ou trois jours, à l'effet de faire écouler le restant du petit lait.

Le caillé étant suffisamment pressé, on le place dans des moules de bois pendant environ trois semaines et qu'on charge ensuite de pierres. Au bout de quelque tems on le sale, en le frottant fortement avec du sel, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'il n'en absorbe plus, ce qui s'annonce par l'humidité surabondante. Pour lors, on retire le fromage du moule et on le place en réserve dans un souterrain.

II. Fromage d'Auvergne

Dans le Mont-d'or, le Cantal et le Salers, on fait des fromages connus sous le nom de fromage de Cantal ou d'Auvergne, ils sont petits et de forme cylindrique.

Après qu'on a trait les vaches, on met la présure dans le lait au moyen de laquelle il se caille fort vite : dès qu'il est convenablement caillé, on le divise à l'aide d'un couteau de bois qu'on nomme *messadour*, et à l'aide d'un bâton terminé par une planche ronde et trouée, qu'on nomme *menole*, on le réunit en une masse qui se précipite au fond du vase, ou boîte. Pour lors on l'en retire ; on la met dans une fescelle (vase de bois percé de plusieurs trous), on l'y presse for-

tement, puis après, on la place sur de la paille dans une boîte inclinée, offrant une ouverture pour l'écoulement du petit-lait, et à mesure qu'on fait de nouvelles masses on les place sur les anciennes.

Lorsqu'il fait froid, on met la boîte ainsi garnie devant le feu. Les masses restent en cet état deux fois vingt-quatre heures, pendant lesquelles il s'opère un mouvement de fermentation qui fait que son volume augmente qu'il s'y forme une infinité de vides ou d'yeux. Alors on dit que le caillé est poussé et on lui donne le nom de tomme.

Après que la fermentation est achevée, on pétrit un morceau de cette tomme dans la fescelle, puis on l'y sale. Lorsque toute la masse est ainsi pétrie et salée par morceaux, on en remplit

la fescelle en comprimant fortement cette tomme, puis on engage dans la fescelle le bord inférieur d'une seconde pièce appelée feuille, qu'on remplit également. On place dessus la guillande, (autre pièce qui sert à maintenir la feuille) et qu'on remplit encore jusqu'au bord. On recouvre ensuite le tout d'un morceau de toile et on le transporte sous une presse qui n'est autre chose qu'une planche placée au-dessus d'une table à rigole (planche arrêtée d'un côté par des chevilles fixées dans deux montans) et qu'on charge de l'autre d'un nombre de pierres plus ou moins grosses.

Sous cette presse, le fromage se comprime, la feuille ainsi que la guillande entre dans la fescelle et le petit lait s'écoule par les trous de la fescelle et par des intervalles des trois

pièces. Il y reste environ un jour, puis on le retourne et on l'y place de nouveau pendant quelques heures.

Au sortir de la presse, le fromage est porté à la cave où on a soin de l'humecter avec un linge trempé dans du petit lait que la presse en a exprimé et qui est chargé de sel, et de le retourner tous les jours. Son état de sécheresse indique qu'il n'a pas eu assez de sel et on en augmente la dose. Au bout de six semaines ou deux mois le fromage a formé une première croute qu'on racle légèrement avec un couteau. Alors on le frotte tous les jours avec un linge blanc.

Au bout de cinq mois environ on le transporte dans une cave où il achève de prendre de la consistance, et on continue de le frotter avec un linge.

III. Fromage de Bresse.

Le procédé de ce fromage peut être mis en pratique dans tous les cantons, principalement lorsqu'on n'est pas dans le cas d'en faire une grande quantité. Pour le faire, on prend dix à douze pintes de lait : après l'avoir coulé, on le met sur le feu dans une chaudière où on le laisse acquérir assez de chaleur pour pouvoir y tenir les bras nu. On y met ensuite une once environ de bon fromage détrempé dans un ou deux verres d'eau dans laquelle on a délayé assez de safran pour donner une couleur au caillé et de-là au fromage.

Lorsque le lait qu'on a mis dans la chaudière est suffisamment chaud, on brise le fromage avec un bâton

bicanet, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudière, et se mêle ensuite. Cette opération faite, il s'agit de bien laver ses bras et de pétrir la pâte de ce fromage en la tournant et retournant jusqu'à ce qu'elle soit partout également échauffée, et qu'elle ait acquis une consistance un peu ferme. On retire alors ce fromage de la chaudière ; on le met sur un linge blanc et par dessus un poids, afin qu'il soit dans le cas de bien s'égoutter. On le laisse ensuite égoutter pendant cinq à six heures, après quoi on le descend à la cave sur des tablettes bien propres.

IV. Fromage de Parmesan.

Il faut une centaine de vaches pour pouvoir fournir le lait nécessaire à la

fabrication d'un fromage de Parmesan par jour, parce qu'on compte que sur ce nombre il y en a toujours un cinquième qui sont prêtes à vêler, qui viennent de le faire ou qui sont malades. L'une portant l'autre elles donnent trente-deux pots de lait pesant un peu moins de deux livres chacun. On réunit la traite du soir à celle du matin, celle du soir est écrêmée; mais celle du matin ne l'est pas ou bien peu. On met le lait dans une chaudière conique d'environ cinq pieds de profondeur et huit pieds de diamètre, établie sur un fourneau maçonnique, ou suspendue à une potence. On fait bouillir ce lait et on y mêle avec la main de la présure et du safran en proportions variables après en avoir ôté le feu. Cela fait, la chaudière est couverte. Lorsque le caillé

est bien formé, on le rompt, et on le mélange avec un bâton traversé de neuf chevilles en croix; puis on rallume le feu qu'on augmente successivement et on continue à remuer, mais avec un bâton qui n'a que quatre chevilles. Après un quart d'heure de travail le caillé est réduit en grumeaux.

Il est de la plus grande importance de remarquer quand les grumeaux commencent à prendre de la consistance, afin de retirer le feu.

Arrivés à cet état, on enlève le petit lait, d'abord en le décantant, ensuite en le passant à travers un linge. Le petit lait est remis sur le feu pour en faire le mascarpa, ou fromage de petit lait, qui se vend aux pauvres, et à bon marché Lorsque le lait caillé est entièrement refroidi, on le met dans une forme de bois sans fond re-

couverte d'une planche ronde un peu plus petite que la forme, planche qu'on charge de poids considérables, afin d'extraire du fromage tout le petit-lait. Le même soir que le fromage a été mis en forme on le porte au magasin, où vingt-quatre heures après, on le sale. Il y reste en hiver quinze jours et en été huit à douze seulement. Pendant ce tems, il se forme une croute sur sa surface.

A cette époque on transporte le fromage dans une autre pièce, où, de tems en tems, on le frotte d'huile, ou pendant six mois on le retourne chaque jours, après quoi il est livré au commerce.

V. Fromage de Gerardmer.

Pour faire ce fromage, on commence

par couler le lait dans un couloir : ensuite on le met dans une chaudière qu'on place sur le feu et l'on y mêle après qu'il est chaud la présure. Lorsque le caillé est bien formé, on le sort de la chaudière en l'exprimant entre les mains et on le dépose dans des formes cylindriques dont le fond est précisément comme celui d'une bouteille. Cette surface conique est percée de cinq petits trous, un à la pointe du cône et les quatre autres dans une rigole ou sa base vient aboutir. La forme a environ quatre pieds de diamètre sur quatre pouces de base. Cette disposition du fond de la forme est très-favorable à l'écoulement du petit-lait et beaucoup plus que le simple plan de la base du cône. On favorise aussi cet écoulement par des entailles pratiquées sur la longueur

du cylindre : il y en a deux rangées. On laisse égoutter pendant quelque tems le fromage dans cette forme, après quoi on le met dans une nouvelle forme, qui est moins haute et plus large et dont le fond est toujours en cul de bouteille, ensorte que cette pression reste dans le fromage moulé.

Lorsque les fromages ont acquis un peu de consistance on les transporte dans des caves, où ils se perfectionnent en moins de deux mois, à la faveur de la chaleur uniforme de ces souterrains.

VI. Fromage de Mersem.

Ce fromage se fabrique aux environs de Mastricht. Pour le faire, on commence par faire cailler le lait dans

une chaudière sur un feu modéré sans le porter à l'ébullitiou et on le remue ensuite avec une spatule de bois jusqu'à ce que toute la partie caseuse en soit séparée. Après on passe le tout à travers un linge blanc, et on le comprime avec les mains, de manière à en exprimer le plus possible de petit-lait. Le lendemain, on incorpore dans la masse du sel, de la canelle et du girofle en poudre et on la met en la comprimant fortement, dans un vase qu'on place dans un lieu frais.

Au bout de trois ou quatre jours on retire le fromage du pot et on y incorpore la crême qui appartenait au lait dont il était composé, plus un morceau de beurre et un jaune d'œuf. On mêle bien le tout par un pétrissage d'environ une heure, puis on le remet dans le pot en le comprimant

fortement deux fois vingt-quatre heures après, on le pétrit de nouveau et on le distribue dans des moules de bois cubiques, où trois jours suffisent pour lui donner toutes les qualités qu'il doit avoir.

SECTION DEUXIÈME.

FROMAGES FAITS DE LAIT DE VACHE QUI N'EST PAS CUIT.

I. Fromage de Hollande.

Pour faire cette espèce de fromage, on commence par faire couler le lait dans une étamine, on le dépose ensuite dans une écuelle; puis on y met la présure et on le laisse prendre. Lorsqu'il est bien caillé, on le rassemble dans une masse et on en dégage le petit lait le plus qu'il est possible; c'est cette

masse de caillé réunie qu'on emploie aussitôt à faire le fromage.

On prend une certaine quantité de caillé qu'on met dans une écuelle percée de trous comme une passoire, on la pétrit en la pressant fortement ; l'on en exprime ce qui peut y rester de petit-lait, en même tems une certaine quantité de crême entraînée par le petit-lait s'échappe à travers les trous de l'écuelle : cette crême est tellement abondante dans le caillé, que lorsqu'on le rompt, on en voit plusieurs filets qui en découlent, et quoique la pâte ait été pétrie avec soin, on aperçoit encore la crême distribuée par veines blanches au milieu des fromages lorsqu'ils ont reçu toutes les préparations : c'est une marque non équivoque que le lait dont ils ont été faits était fort et gras. A mesure qu'on pé-

trit ainsi le caillé et qu'on le réduit en grumeaux fort fins, on le met dans des formes, ce sont des cylindres creux dont le fond est concave et percé de trous. Sitôt que les formes sont remplies exactement de caillé bien pétri et bien entassé, on recouvre avec un couvercle cylindrique taillé de manière qu'il peut entrer dans l'extrêmité supérieure de la forme dès qu'il éprouve le plus petit effort de la presse. La forme placée sur une table avec une rigole qui est creuse tout autour, elle est comprimée par une planche portée sur trois montans et chargée de pierres. La crême et le petit-lait continuent à s'échapper par les trous du fond de la forme, coulent sur la table et vont se rendre dans un vase destiné à les recevoir.

Le pain de caillé ayant pris dans

la forme et sous l'effort de la presse avec une certaine consistance; on le retire de la forme; on le retourne et l'on continue de le tenir sous la presse de la manière dont je l'ai dit ci-dessus. Dans cette situation, le petit lait et la crême surabondante se dégagent toujours par petits filets du pain de caillé dont les yeux se rapprochent et se serrent de plus en plus; ce qu'on reconnaît aisément par la destruction des yeux et lorsqu'ils sont diminués à un certain point, on retire le pain de la forme et on l'enveloppe dans une toile fort claire qu'on a eu soin de faire sécher bien exactement.

On étend la toile sur une table, et après avoir retiré le fromage de la forme, on la roule par le milieu tout autour de la surface cylindrique du fromage; puis on rapproche les

parties d'une lisière en les pliant sur les bases arrondies par le cul de la forme, on remet le fromage ainsi enveloppé dans une forme et on finit par en recouvrir la base supérieure avec l'autre extrêmité de la toile, dont une grosse épingle assujétit les derniers plis. C'est alors qu'on porte cet équipage sous la presse la plus pesante, et qu'on achève de comprimer le fromage de manière que la crême et le petit lait se dégagent le plus qu'il est possible, et que les yeux disparaissent entièrement; mais pour obtenir tous ces effets, les fromages restent en cet état huit ou dix heures.

Je dois faire remarquer ici qu'on met d'abord les fromages sous des petites presses, par le moyen desquelles on peut ménager la compression du pain caillé, ainsi que la

sortie de la crême et du petit-lait; ou bien, si l'on emploie de grandes presses, on diminue le poids dont on les charge et on ne les augmente ensuite que par degrés. On a les mêmes attentions lorsqu'on a mis l'enveloppe de toile au fromage.

Les fromages étant bien égouttés et bien pressés, on les retire de la forme et de la toile, et on les met tremper dans une eau faiblement salée. Cette espèce de bain communique au fromage une première pointe de sel, qui pénètre dans toute la masse, à la faveur d'un restant d'humidité qu'elle conserve; encore outre cela la pâte y contracte une consistance et une solidité qui contribue à la conservation des fromages. Après qu'ils ont trempé quelques heures dans l'eau salée, on les met dans de nouvelles formes plus

petites que les premières et percées seulement d'un trou rond au milieu du fond concave : on répand ensuite sur leur base supérieure, une couche légère de sel blanc bien pur, qui pénètre dans la pâte à mesure qu'il fond. Le surplus, coulant dans l'intervalle qu'il y a entre le fromage et les parois intérieures de la forme, humecte légèrement la surface cylindrique du fromage et ce qui parvient au fond s'échappe par le trou de la forme dont j'ai parlé, et parvient par les rigoles de la table dans des baquets. C'est cette eau salée dans laquelle on met tremper les fromages, comme je viens de le dire.

On retourne le fromage, et l'on couvre l'autre base d'une couche de sel blanc semblable à la première ; on le laisse en cet état jusqu'à ce que le sel

soit bien fondu et que sa partie surabondante soit écoulée de même que la première. Lorsque par ces manipulations les fromages ont pris suffisamment de sel, on les met tremper de nouveau dans des baquets, qu'on remplit de l'eau des creux intérieurs, et qui n'est que faiblement saumâtre. Cette eau, non-seulement dissout la partie de sel qui peut être surabondante à la surface du fromage, mais encore enlève une matière butireuse qui forme une croûte blanchâtre. Au bout de six à sept heures, on retire les fromages de l'eau; on les lave avec du petit-lait et en les râclant, on parvient à les dépouiller de la croûte blanchâtre.

Après toutes ces manipulations, et qui s'exécutent avec le plus grand soin, on met les fromages en dépôt sur des planches dans un endroit frais

où on les retourne souvent. Ils y acquièrent une couleur d'un beau jaune ; c'est pour lors qu'on les livre au commerce.

La crême qu'on exprime du caillé par le moyen des presses, se met en dépôt dans des baquets en forme de petits tonneaux de deux pieds de hauteur, sur un pied et demi de diamètre ; outre cela le petit lait qu'on a retiré du caillé se dépose dans de semblables baquets, et après un certain tems de repos, la liqueur se couvre d'une couche de crême légère qu'on enlève et qu'on met dans les premières tinettes à la crême dont j'ai fait mention. Lorsqu'on a obtenu une certaine quantité de crême par ces différens moyens, on la met dans une barate ordinaire et on en tire le beurre en la battant un certain tems.

II. Fromage de Brie.

On fait des fromages de Brie d'un grand nombre de qualités, les plus maigres sont composés de lait écrêmé. Les autres contiennent toute la crême de leur lait. Le fins, outre cette crême, reçoivent celle de la traite précédente. Voici comment on procède à la fabrication de ces derniers.

Dès que les vaches sont traites, on passe leur lait par une étamine et on y réunit la crême de la traite du soir précédent. On jette dans ce mélange un peu d'eau chaude pour lui donner une douce chaleur et on le bat avec une grande bate pour distribuer également la crême dans toute la masse; puis on y mêle la présure renfermée dans un nouet de linge fin, sur le

pied d'une cuillère par deux pintes. La présure étant dans le lait, on couvre le vaisseau, et au bout d'une demi-heure, ou plus s'il fait froid, on regarde si le lait est caillé; s'il ne l'est pas, on ajoute de la nouvelle présure.

Le caillé étant formé, on le remue dans son petit lait, d'abord avec une tasse, ensuite avec la main; enfin, on le comprime au fond du vaisseau. C'est alors qu'il est en état d'être mis dans le moule à fromage, lequel est fait en osier et a souvent un pied de large sur deux pouces de profondeur. Là on le presse de nouveau, et on le couvre d'une planche qu'on charge d'un poids, et qu'on laisse jusqu'à ce que le petit-lait soit entièrement écoulé.

Lorsque le fromage paraît dépouillé de tout son petit-lait, on mouille un linge qu'on étend sur une planche du

moule et on y met le fromage. Dans cet état on le remet en presse. Une demi-heure après on le retire du pressoir, on le change de linge et on l'y replace, et cela se repète ensuite de deux heures en deux heures, la nuit exceptée, jusqu'au soir du lendemain; mais on n'enveloppe plus le fromage que dans un linge fin et sec, linge qu'on supprime même les dernières fois.

Au sortir du pressoir on frotte un des côtés du fromage de sel, dans un baquet, où on le laisse passer la nuit. Le lendemain on le retourne pour frotter l'autre côté de la même manière, puis on le laisse trois jours dans la saumure. Ce tems écoulé, on le place sur une planche ordinairement garnie de linge ou d'un tissu de jonc, ou de fétus de paille, tissu qu'on

appelle Cajot, dans un lieu ni trop sec, ni trop humide : là on l'essuie tous les jours avec un linge sec, et on les retourne en même tems jusqu'à ce qu'il soit sec. La chaleur de l'atmosphère accélère ce moment.

Il y a quelques parties de la Brie, où l'on ne met pas les fromages en presse ni dans la saumure ; là quand ils sont arrivés au degré de dessiccation suffisante, on râcle avec un couteau la mucosité farineuse qui les couvre, et on les sale avec du sel fin d'un côté ; puis de l'autre, ayant soin de le retourner de tems en tems et de les changer de cajot.

Une certaine quantité de ces fromages, étant reconnue être au point convenable, on les renferme dans une tonne défoncée, entre deux tissus de jonc ou de fétus de paille et avec

de la menue paille d'avoine, on les range de manière qu'aucun ne se touche. C'est là qu'ils s'affinent. Pour hâter ce moment, on place le tonneau dans un lieu frais sans être humide : les fromages s'y ressuient, s'attendrissent, et acquièrent en peu de mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Au lieu d'opérer ainsi, quelques fermières affinent leurs fromages quelques jours seulement avant de les manger, ou de les envoyer au marché. Pour cela, ou elles les enveloppent de paille d'avoine mouillée, ou elles les trempent un moment dans l'eau chargée de cendres et les entourent de foin.

Il est important pour les cultivateurs qui font ces sortes de fromages qu'ils les vendent au tems

opportun ; car il en est beaucoup qui se décomposent et coulent dès la fin de l'hiver, même avant que les chaleurs se fassent sentir, c'est-à-dire, qu'à cette époque leur partie intérieure se ramollit, se gonfle, fait crévasser la croûte et sort sous la forme d'une bouillie épaisse de couleur grise, blanche, ou jaunâtre. Aucun ne peut se conserver, quelque précaution qu'on prenne, une année sur l'autre.

La bonne saison de faire les fromages de Brie est le mois de septembre ; ceux qui se font plus tard, c'est-à-dire, pendant l'hiver, sont peu estimés. On mange frais ceux qui proviennent des traites de l'été.

III. Fromage à la crême.

On commence par faire chauffer un peu de lait dans un vase de terre vernissé, puis après on y met la quantité de présure convenable, et lorsque le caillé est bien formé, on le divise doucement avec une spatule de bois, dans une même direction. Après une demi-heure environ de repos, on découle le petit-lait, ensuite on met les grumeaux dans une toile à claire voie et on les y fait rouler pour en faire sortir tout le petit-lait; après, on met le fromage dans une éclisse, on le couvre d'une planche un peu épaisse qui entre juste dans l'éclisse et qu'on charge de poids pour que le tout s'affaisse et se façonne; on le retire le lendemain de

l'éclisse ; on divise la masse avec un fil de soie, par plateaux d'environ un pouce, la sale légèrement et la porte sur des planches propres où on les retourne deux fois dans la journée ; le lendemain on les met sécher, et huit à quinze jours, selon la saison, suffisent pour les perfectionner.

IV. Fromage de Herve.

Les fromages de Herve, dans le département de l'Ourthe, jouissent d'une assez grande réputation pour qu'on en envoie jusqu'à Paris, quoique la fabrication n'en soit pas fort étendue. Leur extérieur est rouge, et leur intérieur présente des nuances variées de bleu, de rouge et de jaune ; ils sont d'une consistance ferme et d'un goût

fort agréable. Voici les procédés de leur fabrication.

Après qu'on a trait les vaches, on fait cailler le lait avec la présure. Lorsque le caillé est formé, on le met dans un sac de toile claire, et on le comprime avec force pour en faire sortir le plus possible de petit-lait, puis on le met dans un vase de terre vernissé, on y incorpore deux livres de feuilles de persil, de ciboule, d'estragon hachées bien menu, en pétrissant le tout de manière à établir une égale distribution de ces feuilles dans la masse. Cela fait, on introduit le caillé dans une forme ronde ou carrée et percée de plusieurs trous, où il reste trente-six heures, au bout duquel tems il est devenu fromage, et qu'on place dans un lieu de température moyenne, où il se dessèche en

huit ou dix jours. Quelquefois on les expose à l'ardeur du soleil.

Pour terminer la fabrication de ce fromage, on le porte à la cour sur de la paille fraîche, et on le sale de nouveau à la surface. Cette surface ne tarde pas à se couvrir de moisissure qu'on enlève à trois reprises différentes, au moyen d'une brosse trempée dans de l'eau où on a délayé du bol rouge. Enfin, au bout de trois mois de séjour dans ce lieu, le fromage est propre à être mis dans le commerce.

V. Fromage de Stiton, en Angleterre.

Ce fromage tient le milieu entre les cuits et les non cuits. Il passe pour le meilleur de ce royaume. Pour le faire, on prend quatre pintes de

lait du matin et vingt pintes de crême douce (on peut changer ces quantités, mais non pas diminuer les proportions), on les bat bien ensemble en y ajoutant de l'eau chaude de source ou de rivière en suffisante quantité pour rendre le mélange un peu plus chaud que le lait au sortir des pis de la vache ; on y ajoute alors une infusion de présure dans laquelle il faut mettre beaucoup de fleurs de muscade. Cette infusion se fait de la manière suivante. On fait bouillir de l'eau et du sel, on trempe alors dans cette eau les caillets dans lesquels est renfermée la présure, et on les retire quand l'eau est suffisamment chargée de ce principe acide. Il ne faut pour cela que sept à huit minutes.

Cette liqueur, qu'on ajoute ici au

mélange échauffé du lait et de la crême, doit auparavant avoir reçu les fleurs de muscade.

Le lait ne tarde pas à se cailler et lorsqu'il l'est, on divise les grumeaux avec une écumoire, ou de tout autre manière, pour le réduire peu à peu à la grosseur du pouce. Dans cet état, on les sale, et ensuite on les met pendant deux heures dans une éclisse et on les presse fortement.

On fait bouillir alors le petit-lait; il s'y élève des grumeaux qu'on appelle caillé-sauvage; on les enlève avec une écumoire; cela fait, et le petit-lait retiré du feu, on y met le fromage pendant une demi-heure; au bout de ce têms, on l'en retire et on le met dans l'éclisse pour le faire égoutter: lorsqu'il ne coule plus de petit-lait, on le retire de l'éclisse

et on l'enveloppe tout autour, mais ni dessus ni dessous, avec des bandes de linge et on le pose ainsi sur des tablettes de chêne, en ayant soin de le retourner deux ou trois fois par jour pendant le premier mois.

Ce fromage, dans les proportions indiqués, a huit pouces de haut, sept de diamètre et pèse communément dix huit livres; il est si tendre et si gras qu'on peut l'étendre aisément sur le pain comme le beurre, un an après la fabrication. Lorsqu'il commence, environ trois mois après qu'il est fait, à ne plus être si mou, on fait par le haut un trou au milieu de sa longueur d'un pouce, et que l'on creuse jusqu'à un pouce du fond. On remplit cette ouverture de vin de Malaga, ou de Canaries, ou de vin muscat jusqu'à la hauteur d'un pouce près

du bord. On bouche alors ce trou avec une partie de ce qu'on a retiré du fromage, et cette opération faite, on met le fromage dans une bonne cave pour qu'il s'affine.

Le vin s'imbibe peu à peu dans tout le fromage et lui donne une saveur fort délicate. Le trou qu'on y avait fait se remplit de la substance même du fromage et l'on ne s'aperçoit pas, lorsqu'on le mange, qu'il a été creusé.

CHAPITRE DEUXIÈME.

FROMAGES FAITS AVEC LE LAIT DE BREBIS.

I. *Fromages de Roquefort.*

Le fromage de Roquefort est de tous ceux qui se font en France celui

qui a le plus de réputation, par la délicatesse de son goût, la fermeté de sa pâte et le persillage qui se forme dans certaines parties de sa masse. Les brébis qui fournissent le lait pour sa confection, paissent toute l'année sur des montagne arides, et on leur donne habituellement du sel. Le plus réputé de ces pâturages s'appelle Quazart.

Depuis mai jusqu'en juillet chaque brébis donne environ trois quarts de livres de lait en deux traites : c'est le tems du meilleur produit ; cependant on fait des fromages jusqu'à la fin de septembre. Le lait étant placé dans une chaudière, on y met la présure, et dès qu'elle est dans ce vase, on remue bien le tout pour qu'elle se distribue également dans toute la masse, et en peu de tems il est caillé. Pour lors, une femme plonge les

mains dans le caillé, qu'elle tourne et retourne dans tous les sens, puis elle le comprime ou le pousse vers le fond, où enfin il se précipite sous la forme d'un pain rond. Alors on coule le petit-lait et on place le caillé dans une forme cylindrique qu'on soumet ensuite à l'action de la presse; quand le caillé a rendu tout son petit-lait par les trous que présente la forme, on l'y pétrit de nouveau avec force et on le remplit au-delà de ses bords; puis, après l'avoir comprimé autant que possible, on le remet dans la presse pendant environ douze heures; au bout de quelque tems on retire le fromage, on l'enveloppe dans un linge et on le porte dans une chambre où on le fait sécher sur des planches.

Pour empêcher de se gercer, on

les sangle fortement avec une toile forte. Il faut les retourner au moins deux fois par jour et frotter les planches qui les supportent, sans quoi ils s'aigriraient, s'attacheraient aux planches et ne se coloreraient pas convenablement. Au bout de quinze jours les fromages sont secs; alors on les porte dans des caves et on les sale chaque côté l'un après l'autre et à vingt-quatre heures de distance, avec du sel fin. Quand le fromage est convenablement salé, on le frotte avec un morceau de grosse toile et on le ratisse quelques jours après avec un couteau. Ces raclures servent à composer un fromage en forme de boule, qu'on appelle Rubarbe et qui se consomme dans le pays.

Ces opérations étant terminées, on met huit à dix fromages en pile et

où les y laisse quinze jours. Au bout de ce tems, ils se couvrent de moisissure qu'on ràcle, et on range les fromages sur des tablettes. On renouvelle pendant deux ou trois mois, tous les quinze jours, ou même plus souvent, l'enlèvement de la moisissure qui, de blanche qu'elle est d'abord, devient successivement verdàtre et rougeàtre, couleur que les fromages conservent. Ils sont alors en état d'être mis dans le commerce.

Le déchet qu'éprouvent les fromages de Roquefort par ces manipulations, est tel, que cent livres de lait ne donnent que vingt livres de fromage fait.

Le bon fromage de Roquefort doit être bien persillé, c'est-à-dire, parsemé de veines bleuàtres dans son intérieur et d'une saveur douce et agréable.

Comme sa fabrication est très-bornée et qu'il est très-recherché, il se tient toujours à un prix élevé.

Le petit-lait qui s'est séparé du fromage dans la chaudière et que l'on a mis de côté, sert à faire, ce qu'on appelle dans le pays, des recuits. Pour cela, on le met sur le feu, et à mesure qu'il s'échauffe sur sa surface et le tour de la chaudière il se charge d'une écume blanche, qu'on enlève avec une écumoire et qu'on jette. Ce petit-lait étant ainsi purifié, on y répand deux livres de lait qu'on a eu soin de garder de la dernière traite. On entretient le feu sous la chaudière, en sorte que la liqueur ne bouille pas. Quelques instans après, ce mélange se divise en une sérosité limpide et une substance

coagulée qui, s'élevant peu à peu et par masses, couvre enfin toute la superficie de la partie séreuse. Dès qu'elle est ramollie à l'épaisseur d'environ deux pouces, les traites se trouvent formées. On ôte pour lors la chaudière de dessus le feu et on les retire avec une écumoire un peu grande et on les met dans des écuelles. Ce mets a un bon goût et sert de nourriture aux habitans du Lichart et des environs, pendant la saison du lait. Comme elles s'aigrissent dans les vingt-quatre heures, les particuliers vendent, à ceux qui n'en ont point, celles qu'ils ne peuvent consommer, et le prix est ordinairement le même que celui des fromages faits du pays.

Lorsque dans l'arrière saison les brébis ne donnent plus en un jour assez de lait pour faire un gros fro-

mage on ne fait que des petits. Il est cependant des cultivateurs qui font chauffer leur traite pour l'empêcher de s'aigrir et le lendemain après l'avoir écrêmée, ils la mettent avec la traite du jour et on fait un gros fromage, mais toujours inférieur à ceux de la bonne saison, pourvus de toute leur crême. Le beurre qu'on retire de ces fromages est exquis, et se vend sous le nom de crême de Roquefort.

On contrefait dans les environs, le fromage de Roquefort, mais on ne parvient pas à lui donner la couleur et la saveur des vrais; il diminue plus de poids et s'altère plus promptement.

Il convient de parler ici des caves de ce village, puisqu'il est bien reconnu que sans elles le fromage serait d'une bien moindre valeur. Au midi

de Roquefort se trouve un vallon en cul-de-sac, entouré d'une chaîne de rochers coupés à pic, dans lesquels sont pratiquées les caves, au-devant de chacune desquelles il y a une bâtisse pour la porte, qui est tantôt au levant, tantôt au couchant, tantôt au midi, mais qui n'en reçoit pas plus les rayons du soleil, qui ne pénètrent dans le vallon que pendant quelques heures des plus longs jours de l'été.

Les caves varient en capacité et ont toutes trois parties : le rez-de-chaussée, le souterrain qui est plus bas, et l'étage qui est plus élevé que le rez-de-chaussée. Toutes les pièces ont huit pieds de hauteur moyenne et sont garnies de pierres contre leurs parois.

A différens endroits du rocher se trouvent des fentes d'où sort un vent

froid, assez fort pour ne pas permettre d'en approcher de trois pieds une chandelle sans qu'elle s'éteigne. C'est à la froidure de ce vent qu'on attribue, sans doute avec raison, la propriété qu'ont ces caves d'affiner le fromage qu'on y dépose. On fait d'ailleurs à Roquefort une grande différence entre une cave et une autre cave pour ces objets ; il y a lieu de croire que ce sont les plus froides qui sont les meilleures.

M. Marcorelle, à qui l'on doit quelques renseignemens sur le fromage de Roquefort, a trouvé, un 9 octobre, que l'air de ces caves était plus froid de sept degrés et demi que celui de l'atmosphère. M. Le Sage trouva aussi, un 28 septembre, que dans sept à huit de ces caves le froid était de sept degrés plus intense que dehors,

et que dans d'autres il l'était de neuf degrés.

Sans doute on trouve rarement des circonstances naturelles de ce genre; mais, il est possible de les produire artificiellement, principalement au moyen d'une tombe, ou courant d'eau tombant par un canal perpendiculaire dans un réservoir qui communique avec une cave par un tuyau sortant de la partie supérieure.

II. Fromages de Montpellier.

Dans les environs de Montpellier on prépare de petits fromages qu'on appelle fromageons et qui en général sont d'un goût fort agréable. Pour les préparer on commence par passer le lait par une étamie très-propre; ensuite on le jette dans des grands pots de terre

vernissés avec la dose de présure convenable. Ces pots sont placés dans un endroit chaud quand il fait frais, et dans un endroit frais quand il fait chaud. Aussitôt que le lait est caillé, on brise la masse avec une cuillère percée ou avec la main, et on met ensuite le caillé bien égoutté de son petit-lait dans des éclisses de grès, ou dans des moules percés de trous de six pouces de diamètre et d'un pouce de profondeur, où il s'égoutte. Au bout de quelques heures, on retourne le fromage et, lorsqu'il a acquis assez de consistance pour être ôté de l'éclisse, on le met sur de la paille ou du jonc; puis on le sale d'un côté, en ayant soin de le retourner chaque jour.

Quelques personnes aiment mieux les fromages frais, c'est-à-dire, cinq ou six jours au plus de fabrication. D'autres les vendent plus ou moins passés.

CHAPITRE TROISIÈME

FROMAGES FAITS AVEC LE LAIT DE CHÈVRES.

I. Fromages du Mont-d'Or, dans le voisinage de Lyon.

La bonté des fromages du Mont-d'Or est connue : leur goût délicat les fait rechercher à Lyon, aux environs et même à Paris. La manière de les faire est fort simple. On trait les chèvres de grand matin ; on coule le lait à travers un linge et on le met reposer deux ou trois heures dans des vases de terre ou dans des seaux de sapin ; ensuite on y mêle de la présure, qu'on remue avec une cuillère pour la distribuer également dans toute la masse du lait ; et au bout de quelque tems il est caillé. Pour faire les fromages

avec ce caillé, on prend des écuelles de bois ou boîte de sapin plates, semblables à celles où l'on renferme des dragées : on met ces boîtes sur de la paille, et on étend dedans un linge bien blanc, bien propre et d'une toile assez fine, et au moyen d'une cuillère de bois plate, on verse dans ces boîtes une quantité de caillé suffisante pour les remplir. Ces boîtes n'ont guères plus de trois à quatre pouces de diamètre et deux pouces environ de profondeur. On laisse rapprocher le caillé, égoutter le petit lait jusqu'à ce qu'il n'en reste plus : c'est alors qu'on retire les fromages de l'éclisse, qu'on les place sur une petite claie de paille et qu'on les sale. Vingt-quatre heures après on retourne les fromages sur un autre clayon de paille, on enlève la toile qui a servi à égoutter le petit-lait et

ou répand du sel sur le côté nouvellement découvert, et qui n'en a pas encore reçu.

On laisse le sel fondre sur les deux faces du fromage, pénétrer dans l'intérieur en le retournant chaque jour d'un clayon sur un autre: on a soin que les clayons soient bien nets et bien lavés chaque fois qu'on en fait usage; et de même, si le sel laissait quelques taches à leur surface par des parties terreuses qui s'y trouveraient mêlées, on a soin de les enlever avec de l'eau. Une opération essentielle dans la préparation de ces fromages, et qui vient à la suite de ces manipulations, est de les placer sur des tablettes bien propres et en un lieu tempéré, où ils ne sèchent, ni trop, ni trop peu. Lorsqu'ils ont pris une certaine consistance et qu'on veut les manger sous

forme de crême, on les met entre deux assiettes rondes, qu'on retourne chaque jour pour que le fromage repose successivement sur ses deux faces, et s'y ramollisse. Mais si l'on ne veut pas en faire usage sur-le champ, on les fait sécher complettement pour qu'on puisse les conserver en cet état; et dès qu'on a besoin de les ramollir et de les faire passer, on les met tremper dans du vin blanc, ensuite, on les place entre deux assiettes, comme je l'ai dit plus haut, on réitère cette petite manœuvre jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis et passés; on obtient par là un fromage d'un goût agréable et délicat. Pour en faire des envois à Paris ou aux environs de Lyon, on les renferme dans des boîtes de sapin rondes et applaties, où ils se conservent assez bien

et lorsqu'ils ne contractent pas le goût du bois, ou qu'ils ne se dessèchent pas trop, on les mange alors avec autant de plaisir qu'à Lyon.

III. Fromage de Bordeaux.

Dans les environs de Bordeaux, du côté de Mérignac, de Tallance et de Beigle, on fabrique de petits fromages qu'on appelle fromage de joncs, parce qu'ils sont enveloppés avec les brins de cette plante, et qu'ils sont d'un goût fort agréable. Pour les préparer on commence par traire toutes les chèvres dès le matin, on dépose ensuite le lait dans un vase de terre et on y met la présure convenable, qu'on distribue dans toute la masse avec une spatule de bois. Le lait étant bien caillé, on décante tout son petit-lait et on

place, après, le caillé dans des grandes éclisses d'osier pour le faire égoutter et ensuite, on le coupe par morceaux plus ou moins gros, qu'on enveloppe dans un tissu fait de brins de jonc et on vend le fromage quelques heures après sa fabrication, c'est-à dire, vers le soir.

IV. Fromage de Sassenage, ou fromage fait de plusieurs laits.

Il y a déjà long-tems qu'Olivier de Sarre avait publié que le mélange des différens laits améliorait sensiblement les fromages, et la réputation justement méritée de ceux de Sassenage le prouve incontestablement.

Pour fabriquer cette sorte de fromage, on y mêle dans des proportions convenables, mais cependant le pre-

mier domine toujours du lait de vache de brébis et de chèvre dans un chaudron bien propre que l'on met sur le feu et que l'on retire lorsqu'il y a commencement d'ébullition. Le lendemain, on réunit et on met le lait chaud dans la même proportion que la crême, puis on ajoute la présure. On remue jusqu'à ce que le lait se caille et lorsqu'il l'est convenablement, on décante le petit-lait. Le caillé se met ensuite dans des formes percées de trous pour que le restant de petit-lait puisse s'écouler. Trois heures après on renverse le fromage dans une autre forme et on répète cette opération plusieurs fois pendant trois jours.

Lorsque le fromage a acquis assez de solidité, on le saupoudre de sel fin sur toutes les faces et lorsqu'il

en est complètement imprégné, on le pose sur des planches de bois propres, ayant grand soin de le retourner soir et matin et de ne le jamais remettre de suite dans la même place. On répète cette opération jusqu'à ce qu'il soit sec et qu'il ait pris une couleur rouge, après quoi on le place sur de la paille étendue par terre et on continue à le visiter et à le retourner tous les jours. S'il était trop sec, c'est qu'on l'aurait trop écrêmé, et alors il faudrait l'envelopper dans du foin mouillé ou le descendre dans une cave humide.

L'ART

DE

FAIRE LE BEURRE.

TROISIEME PARTIE.

L'ART

DE

FAIRE LE BEURRE.

Fabrication du beurre.

Définition du beurre. — Le beurre est une substance grasse, inflammable, à demi-solide, d'une saveur douce, agréable, susceptible de se liquifier à une température de 12 à 20 degrés du thermomètre de Réaumur et de prendre une consistance assez ferme dès qu'on l'expose au froid.

L'art de faire le beurre exige trois opérations essentielles, qui consistent :

1°. à écrêmer le lait; 2°. à battre la crême; 3°. enfin à délaiter le beurre.

1re. *Opération. Écrémage du lait.*

Après qu'on a trait toutes les vaches, on met le lait dans une grande terrine percée à sa partie inférieure d'une ouverture circulaire et qu'on dépose ensuite dans une cave pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles on l'écrême. Pour procéder à cette opération, on débouche l'ouverture du vase qu'on pose sur une cruche, le lait échappe et la crême reste seule dans la terrine.

2e. *Opération. Battage de la crême.*

La crême étant réunie en masse, on l'introduit dans la barate (sorte de long vaisseau de bois fait de douves)

munie d'une manivelle à chaque extrémité et on la tourne toujours d'une manière uniforme. On reconnaît que le beurre est fait, lorsqu'il tombe par grains ou par petites masses au fond de l'instrument, pour lors, on en sépare le lait au milieu duquel il se trouve ; mais cette séparation n'est jamais tellement complète qu'il n'en reste quelques portions dans les interstices du beurre, et l'opération au moyen de laquelle on l'exécute s'appelle *délaitage*.

Le beurre fait dans l'hiver est assez généralement pâle ou blanc, mais il n'en a pas moins de bonne qualité ; cependant, on a attaché la perfection de ce produit à la couleur jaune plus ou moins foncée qu'il prend dans la saison de l'été, et il a bien fallu la lui procurer artificiellement surtout au

beurre apprêté journellement chez les crêmières.

Coloration du beurre.

La matière végétale qui sert à colorer la totalité du beurre qu'on fabrique en grand dans le pays de Brug est la fleur de souci. A mesure qu'on la cueille, on l'entasse dans des pots de grès, où il résulte au bout de quelques mois, une liqueur épaisse, foncée qu'on passe à travers un linge, et que l'on emploie dans des proportions que l'usage apprend bien vîte; mais il en entre si peu dans le beurre, que celui-ci n'en reçoit aucune saveur particulière. Cette liqueur est ajoutée ensuite à la crême, qui éprouve la percussion dans la barate, et c'est au moment où la cohésion du beurre va être rompue, que cette substance lui-

leuse prend ce qu'il lui faut de principe colorant pour acquérir la nuance jaune dont elle peut se charger à froid.

Une foule d'autres matières colorantes sont employées dans divers cantons de l'Europe pour atteindre ce but, telles sont le safran, les baies de coqueret, le roucou bouilli dans l'eau, la graine d'orcanelle ; on peut se procurer du beurre, depuis le rose léger jusqu'au rouge le plus foncé, en augmentant ou diminuant les proportions de la racine. Cependant pour que le beurre puisse s'approprier ainsi la matière colorante qu'on lui présente, il faut nécessairement qu'elle appartienne à la classe des rassins ; car les betteraves rouges et jaunes, la cochenille, mêlées avec la crême, n'impriment aucune teinte à ce corps gras, par la raison

que leur principe colorant est de nature extractive soluble exclusivement dans l'eau.

3e. *Opération. Délaitage du beurre.*

Quelques personnes restreignent cette opération à pétrir fortement le beurre et à le laver jusqu'à ce que l'eau en sorte claire ; cependant elle ne doit pas être négligée, car la présence de l'eau ainsi divisée à la surface du beurre, peut lui faire perdre de sa qualité le soir même du jour où il a été battu.

Le procédé du laitage se réduit à jeter le beurre dans des terrines remplies d'eau fraîche, afin qu'il perde la chaleur qu'il a reçue du mouvement et de sa désunion avec le lait, et se raffermisse à l'air ; on l'étend ensuite avec une

cuillère de bois et on renouvelle l'eau fraîche, on pétrit et on repétrit le beurre, on forme des pelotes plus ou moins grosses, qu'on place dans un lieu frais pour y acquérir de la consistance, et les diviser en poids d'une livre, lorsqu'il s'agit de les vendre sur les lieux, ou dans les marchés voisins, et ensuite de quarante à cinquante livres, quand on a dessein de les conserver et de les transporter au loin.

Des différentes qualités de beurre.

On n'est pas dans l'usage de fabriquer partout du beurre de plusieurs qualités, cependant l'expérience a fait voir que la chose était possible avec le même lait en séparant la crême à mesure qu'elle s'élève.

C'est en automne que le lait fournit une plus grande quantité de crême, que ce beurre réunit le plus de qualité, et que le tems qui succède à cette saison, est ordinairement favorable à sa conservation. Dans les tems chauds, le beurre devient mollasse, gras, huileux et se rancit beaucoup plus promptement, toutes choses égales d'ailleurs : il n'est donc pas étonnant d'après cela que le beurre de regain, le beurre du second pré d'automne, le beurre de pergale, ne doivent réellement la réputation dont ils jouissent qu'à la circonstance dont je parle.

Le beurre se trouve dans le commerce sous différens états qui déterminent aussi son arome, son usage et son prix, quelle que soit la source d'où il provient, on l'appelle beurre

frais, beurre rance, beurre fondu et beurre salé.

Beurre frais.

Pour avoir une idée de la manière dont il est possible d'obtenir le bon beurre sur-le-champ, il suffit en été, de verser le lait non écrêmé quelques heures après la traite dans des bouteilles et de le secouer vivement. Ces grumeaux qui se forment, jetés sur un tamis, lavés et rassemblés, offrent le beurre le plus fin et le plus délicat qu'on puisse se procurer. Mais cette manière de battre le beurre sans avoir préalablement levé la crême de dessus le lait, quoique généralement adoptée dans les cantons où l'on fait du beurre de choix, à Rennes, par exemple, et dans les environs, n'est

pas à beaucoup près le plus économique. L'expérience prouve même que la crême étendue dans une trop grande quantité de fluide ne fournit jamais la totalité de beurre; qu'il faut nécessairement le mettre à part et lui imprimer immédiatement la percussion. Aussi est-ce le procédé le plus généralement usité; autrement il reste dans le petit-lait une portion de crême qui s'échappe à la butirisation; d'ailleurs ce goût fin et délicat n'existe déjà plus le lendemain, surtout s'il fait chaud.

Un des moyens de conserver le beurre long-tems frais, c'est d'abord de le délaiter parfaitement, de le mettre ensuite sous l'eau fréquemment renouvelée et de le soustraire à l'influence de la chaleur et de l'air, à l'envelopper dans un linge mouillé.

Le froid est un autre agent propre à prolonger la bonne qualité du beurre ; cependant, comme parmi les corps gras, il n'en existe point qui garde plus facilement sa saveur agréable, et qui soit plus susceptible de contracter celle des autres substances au milieu desquelles il se trouve, il ne faut jamais être indifférent sur le choix des endroits où l'on se propose de tenir en réserve la provision du beurre frais ; il contracterait à la cave une saveur désagréable.

Ce n'est qu'en privant le beurre frais de toute l'humidité qu'il a retenue dans les différentes lotions, et surtout de la matière caséeuse avec laquelle cette huile concrète du lait a plus ou moins d'adhérence, qu'on peut le garantir pendant un certain

tems de l'état d'altération sous lequel je vais le considérer.

Du beurre rance.

On ne saurait douter que la rancidité du beurre ne soit dûe à la présence de la matière caséeuse qu'il retient toujours ; ce qui prouve combien il est nécessaire de la séparer exactement par les lotions, de ne se servir que de vaisseaux parfaitement nettoyés ; car il suffirait qu'ils eussent conservé, dans leurs cavités ou interstices, les moindres molécules de crême ancienne, pour transmettre au beurre ce goût désagréable qui ressemble à celui des autres huiles préparées par le filtre végétal. Le mucillage qui l'accompagne toujours, est d'ailleurs comparable pour les pro-

priétés chimiques, à la substance glutineuse du froment, qui, dans un état humide et chaud contracte bientôt une odeur détestable.

Souvent le beurre est déjà rance avant d'être soumis à la barate, parce que, suivant la mauvaise habitude de beaucoup d'habitans de la campagne, on ne le bat que sept à huit jours après la traite. En séjournant trop long-tems dans la crême, il contracte un goût fort, que la percussion, les lavages et les autres opérations subséquentes ne sauraient détruire en totalité.

Comme c'est la portion de lait disséminée dans le beurre qui constitue son état rance, il faut avoir l'attention, ainsi que je l'ai recommandé, quand il est sorti de la barate, de le malaxer partie par partie, et de le

laver à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau en sorte claire et limpide.

Un moyen d'adoucir les crêmes qui, par leur long séjour à la laiterie, ont contracté un goût fort, est d'y ajouter au moment du battage plus ou moins de lait de la traite du jour. Ce procédé si facile à mettre partout en pratique, parvient en effet à diminuer la rancidité.

Lorsque c'est le beurre au contraire qui est devenu fort rance, il faut porter l'action sur lui, en le faisant fondre à diverses reprises à une chaleur douce avec ou sans addition d'eau, et dès qu'on l'a malaxé après le refroidissement pour en extraire le peu d'humidité qu'il aurait pu retenir, on le remet dans des pots de grès, à l'abri du contact de l'air : souvent lorsqu'il est fondu on y ajoute un

morceau de pain grillé qui agit alors comme le charbon qui allume la rancidité.

Dans l'état le plus rance, le beurre est cependant estimé des vachers et des pâtres, qui le consomment pendant leur séjour à la montagne. Beaucoup d'habitans le préfèrent à tout autre comme étant plus économique pour l'assaisonnement, mais cela n'a rien de surprenant; n'avons-nous pas des peuplades entières qui boivent l'huile de poisson le plus rance et en font même leurs délices?

Mais le beurre le mieux conditionné placé dans un lieu frais à l'abri de la chaleur et de la lumière, perd insensiblement sa douceur naturelle et acquiert une rancidité aussi désagréable au goût et à l'odorat que préjudiciable à la santé. On ne sau-

rait donc, malgré toutes ces précautions, le garder d'une saison à l'autre et le transporter au loin en bon état, si on ne se hâte de le fondre ou de le saler.

Du beurre fondu.

Le beurre fondu paraît bien rarement dans les marchés et est plus connu dans les cuisines. Ce sont les femmes de ménage qui s'occupent de cette préparation, au moment où le beurre est moins cher et possède le plus de qualité, c'est-à-dire, en automne.

La première attention pour le fondre, c'est que le beurre soit récent et que, mis dans un chaudron d'une grandeur proportionnée, il soit exposé à un feu clair, égal, et modéré; d'évi-

ter, autant qu'il est possible, le contact de la fumée, qui, en se combinant avec le beurre dans l'état fluide et chaud pourrait lui communiquer une odeur et un goût désagréable; de ne pas le perdre de vue dès qu'il commence à fumer et de l'agiter pour favoriser l'évaporation de l'humidité de la matière caséeuse interposée dans le beurre. Bientôt une portion de cette matière, dont l'adhérence et la salubrité sont détruites, paraît à la surface comme une lame; on l'enlève à mesure qu'elle se forme: l'autre, pendant la liquéfaction, se précipite au fond du vase, s'y attache et présente cette substance connue vulgairement sous le nom de *gratin*, que les enfans aiment de passion.

Dès-que cette matière est formée,

il faut se hâter de diminuer le feu, car elle se décomposerait et communiquerait au beurre une mauvaise qualité. C'est alors que brille la vigilance active de la ménagère, qui sait parer à tems à cet inconvénient, en le sortant à l'instant où elle aperçoit au fond du chaudron un cercle brun tirant sur le noir. Mais la règle la plus ordinaire pour juger que le beurre est parfaitement fondu, est que la totalité ait une transparence comparable à celle de l'huile et que quand on en jette quelques gouttes sur le feu, il s'enflamme sans pétiller. On achève d'écumer le beurre, et on ôte le chaudron du feu; on le laisse reposer un instant, puis on le verse par cuillerées dans des pots bien échaudés et séchés au feu qu'on recouvre ensuite après que le beurre est entièrement refroidi.

Quoique le beurre n'ait point éprouvé de décomposition sensible, il ne ressemble pas tout-à-fait cependant au beurre frais : sa couleur, sa saveur, sa consistance sont pour ainsi dire altérées ; il est devenu transparent, grenu, pâle et analogue à de la graisse ; le feu lui a bien enlevé ce qui concourait à le faire promptement rancir ; mais il a agi en même tems sur le principe de la rancidité et de la couleur. C'est donc à la séparation de la matière caséeuse du beurre frais que sont dus les changemens qu'il éprouve dans l'opération qui le convertit en beurre fondu ; il se garde comme le beurre salé et peut remplacer l'huile dans les salades, l'axonge dans les fritures et le beurre frais dans les sauces blanches.

Il existe encore une autre méthode

de prolonger la conservation du beurre, qui mérite sans contredit la préférence, parce que loin de changer les qualités intrinsèques, elle y ajoute; c'est celle qui a pour objet d'y introduire du sel, dont le bas prix aujourd'hui n'est pas un obstacle à l'adoption de cette pratique salutaire.

Beurre salé.

On observe ordinairement deux saisons pour saler le beurre du commerce, l'une est le printems pour la provision d'été, l'automne pour celle d'hiver.

Le sel blanc et le sel gris, vieux ou nouveaux, purifiés ou non, secs ou humides présentent des différences notables dans leurs effets, quand il s'agit de saler le beurre. Dans certains pays,

le sel blanc est réputé pour faire de mauvaises salaisons, quoique débarrassé de sels marins à base calcaire ou magnésie ; ailleurs c'est le sel gris qui a cette réputation ; je n'examinerai point ici jusqu'à quel point ces différentes assertions peuvent être fondées ; mais je crois que l'emploi de l'un et l'autre sel, pour la qualité du beurre, n'est pas une chose aussi indifférente qu'on le pense.

Dans la ci-devant Bretagne, on emploie le sel marin purifié et blanchi par le procédé usité dans nos cuisines pour le beurre fin, et le gros sel gris pour le beurre d'approvisionnement. Pour l'incorporer au beurre on le fait sécher au four et ensuite on le concasse sans le réduire en poudre. La proportion de sel qu'on emploie dans cette opération est de-

puis une once jusques à dix onces par livre de beurre. Pour l'introduire dans le beurre, on étend ce dernier par couche qu'on pétrit par portion jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, ensuite on le distribue dans des pots de grès propres et secs, de différentes formes, et contenant quarante à cinquante livres; on foule le beurre dans des pots; on les remplit jusqu'à deux pouces du bord; on le laisse reposer sept à huit jours. Pendant ce tems le beurre salé se détache des parois du pot, diminue de volume, et laisse entre lui et le pot un intervalle d'une ligne, dans lequel l'air pourrait s'introduire et ne manquerait pas d'altérer le beurre si on le laissait en cet état.

Pour prévenir cet accident, on fait une saumure assez forte pour qu'un

œuf puisse y surnager ; cette saumure tirée au claire et refroidie, est insensiblement versée sur le beurre salé jusqu'à ce qu'il en soit recouvert d'un pouce. Mais on ne peut pas maintenir pendant le voyage la saumure dans les interstices qu'elle occupe ; il faut la remplacer et couvrir le beurre d'un pouce de sel : ce moyen réussit, lorsqu'il ne manque de saumure que pendant peu de tems.

Mais il n'en est pas de même du beurre destiné pour la navigation : on embarque difficilement une certaine quantité dans des pots, à cause de leur fragilité et de ce qu'ils s'arrangent mal dans la cale des navires; delà est venu l'usage des vases en bois. A la vérité ils s'imprègnent facilement d'une humidité qui leur fait bientôt contracter un goût désagréable,

la saumure s'échappe à travers les douves et bientôt le beurre finit par se gâter. Il serait à désirer qu'on imaginât des formes plus commodes pour ces vases, ou qu'on les construisît avec un bois qui eut moins d'influence sur le beurre.

Propriétés alimentaires et médicales du beurre.

Le beurre est un aliment très-sain, nourrissant et qui convient à la plupart des estomacs, même à ceux qui ne peuvent pas supporter le lait. On lui a attribué, ainsi qu'à presque tous les corps gras, l'inconvénient de former beaucoup de bile, cette assertion ne me paraît pas fondée : il y a des pays où les habitans vivent principalement de beurre, et on ne re-

marque pas que les affections bilieuses soient plus communes dans ces contrées qu'ailleurs ; on voit aussi beaucoup de personnes d'un tempérament bilieux manger habtituellement une certaine quantité de cet aliment sans jamais en être incommodées. Il est donc probable que le beurre n'augmente pas les proportions de la bile, mais qu'il exige seulement la présence de ce fluide liquide, afin d'être suffisamment élaboré dans le canal digestif ; c'est sous ce rapport souvent qu'il ne convient pas dans les maladies du foie, où la sécrétion de la bile est suspendue ou diminuée, parce qu'alors il devient réellement indigeste; il ne convient pas également chez les convalescens et chez les enfans disposés aux engorgemens lymphatiques ; il contribuerait encore à diminuer chez

eux l'action du canal intestinal, déjà trop affaibli, et pourrait donner lieu à des diarrhées : il est nuisible aussi à ceux qui sont disposés au pyrocis.

Comme médicament, le beurre fraïs est très-utile : il est particulièrement émollient et résolutif : il convient dans les altérations susceptibles de la peau, pour faciliter une suppuration modérée et nécessaire à la cicatrice ; il est employé avec avantage dans les crévasses et les gerçures. Blenk conseille les applications du beurre fondu mélangé avec de la biere dans les engorgemens laiteux des mamelles.

FIN.

QUATRIÈME PARTIE.

Noms et demeures des marchands chez lesquels on trouve les différentes espèces de fromages mentionnées dans cet ouvrage.

Chez MM. Belard, rue des fossés Saint-Germain l'Auxerrois, 17
— Broye, Ste. Croix de la Bretonnerie 44
— Barrier, rue Neuve St.-Marc, 6
— Cateau, rue de la Canonnière. 23
— Deladame, rue St.-Germain l'Auxerrois..... 45
— Glaudou, rue Montmartre. 40
— Javel, rue St.-Back..... 9
— Marie, rue St.-Landry.....
— Mandelert, rue des Pêcheurs. 8

— Seulfort et Cornu, rue des Pêcheurs..... 22
— Senoye, rue Cloître St.-Méry. 3, 5
— Vernier et Gaspard, rue de la poterie Arcis.... 26
— Villemin, rue de la Seine.. 19

TABLE

ANALYTIQUE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS CET OUVRAGE.

PREMIÈRE PARTIE.

Pages.

Fabrication du fromage en général 5
Des substances propres à cailler le lait 6
Du caillé 8
Salure du caillé 12
Affinage des fromages 24

DEUXIÈME PARTIE.

Fabrication des différentes espèces de fromages en particulier 17
CHAPITRE PREMIER. *Des fromages de lait de vache.* . . . ib.
Section première. *Fromages dont le lait est faiblement cuit* . . ib.
I. Fromage de Gruyère . . . ib.
II. Fromage d'Auvergne. . . . 21
III. Fromage de Bresse 25
IV. Fromage de Parmesan . 26
V. Fromage de Gerardmer . . 29
VI. Fromage de Mersem. . . . 31
Section deuxième. *Fromages faits de lait de vache qui n'est pas cuit* 33
I. Fromage de Hollande . . . ib.

II. Fromage de Brie 42
III. Fromage à la crême ... 48
IV. Fromage de Hervé 49
V. Fromage de Stiltan en Angleterre 51
CHAPITRE DEUXIÈME. *Fromages faits avec le lait de brébis* ... 55
I. Fromage de Roquefort .... ib.
II. Fromage de Montpellier. 65
CHAPITRE TROISIÈME. *Fromages faits avec le lait de chèvre* .. 67
I. Fromages du Mont-d'or .. ib.
II. Fromage de Bordeaux ... 71
III. Fromage de Sassenage, ou fromage fait de plusieurs laits 72

TROISIÈME PARTIE.

L'art de faire le beurre, etc.. 77

QUATRIÈME PARTIE.

Noms et demeures des marchands chez lesquels on trouve les différentes espèces mentionnées dans cet ouvrage. 303

OUVRAGES QUI SE TROUVENT A LA MÊME LIBRAIRIE.

Véritable Médecine sans Médecin, ou Sciences médicales, mises à la portée de toutes les classes de la société, d'après les plus savans et les plus célèbres Médecins; par *Morel de Rubempré*, Docteur-Médecin de la Faculté de Paris et membre de plusieurs sociétés savantes. Un fort volume in-12, orné du portrait de l'auteur et de celui des plus célèbres médecins; prix 7 f.

Cet ouvrage, indispensable à tous les ménages, obtient le plus grand succès et mérite de n'être pas confondu avec les ouvrages portant à-peu-près le même titre, et dans lesquels on ne rencontre qu'erreur et charlatanisme.

Histoire naturelle, enseignée en quarante leçons; par *A. Boisduval* et *H. Lecoq*, professeurs d'histoire naturelle. Un fort volume in-12; prix. . . . . 7 f. 50 c.

Cet ouvrage est indispensable à toutes les personnes qui étudient cette science et à toutes celles qui désirent en acquérir la connaissance en très-peu de tems.

Des mêmes auteurs : *La Taxidermie*, ou l'Art d'empailler les oiseaux, les quadrupèdes, les reptiles et les poissons, de recueillir et préparer les coquillages, enseignée en dix leçons.. Un v. in-12, avec plusieurs planches, 3 f. 50c

Le succès qu'obtient cet ouvrage nous dispense d'en donner de longs détails. Les personnes qui s'occupent de cette science, ainsi que les amateurs d'histoire naturelle savent l'apprécier.

Tachéographie, enseignée en cinq leçons, ou nouvelle Méthode pour écrire aussi vite que la parole, en n'employant que les lettres de

l'alphabet ordinaire; seconde édition, brochure in-8°.; prix. . . . . 1 f. 50 c.

Cette méthode est la plus facile qui ait paru jusqu'à ce jour; elle sera très-utile aux avoués, avocats, hommes de lettres, étudians de toutes les classes, et généralement à tous ceux qui suivent des cours.

L'Algèbre, enseignée en seize leçons, par *Trastours*, élève de l'Ecole normale. Un vol in-12; prix. . . . . 2 f 50 c.

Avec cet ouvrage on peut apprendre l'Algèbre sans maître.

Histoire abrégée de Paris, depuis son origine jusqu'à nos jours, d'après Dulaure et autres; par *Léonard* et *Eugène de Monclave*. Deux fort volumes in-18, bien imprimés. . 7 f.

Vie, Exploits, Triomphes oratoires et derniers momens du général Foy, député de l'Aisne, suivis du Tableau de la journée du 30 novembre et des funérailles du Général, avec les discours prononcés sur sa tombe. Un fort vol. in-18, orné de son portrait. 3 f. 50 c.

Le Nouveau Conducteur, ou Guide de l'étranger aux environs de Paris, contenant la description et l'indication de tout ce qu'il y a de curieux et d'utile à voir, l'indication des jours de fêtes patronales de chaque endroit, suivi de la liste complète de toutes les voitures qui y conduisent, les prix des diverses places, les jours et heures de départ de chacune d'elles. etc. Un fort vol. in-18, orné de six vues des environs, et d'une carte; prix. . . . . 4 f.

Le Véritable Conducteur parisien, ou le plus complet, le plus nouveau et le meilleur Guide des étrangers à Paris, indiquant le moyen de connaître, *en douze jours*, tout ce que cette capitale renferme de curieux et d'utile à voir

dans ses douze arrondissemens, décrits séparément. Un fort volume in-18, orné de 22 vues des plus beaux monumens et d'un nouveau plan de cette capitale, contenant tous les changemens et accroissemens jusqu'à ce jour; par *Richard*. Prix. . . . . 4 f.

Nous recommandons cet ouvrage à tous les étrangers qui désirent avoir une description aussi juste que détaillée de Paris, notamment à ceux dont les affaires ne leur permettent pas de sacrifier un long tems à connaître toutes ses curiosités.

Le Petit Constitutionnel, chansonnier; par *Charles Lepage*. Un vol. in-18, orné d'une jolie gravure; prix. . . . . 2 f. 50 c.

Ce Recueil contient de très-jolies chansons de sociétés, aussi gaies que spirituelles.

Le Chansonnier des Théâtres, ou Choix des plus jolis couplets chantés au théâtre du Gymnase, du Vaudeville, des Variétés, de la porte Saint-Martin et autres, tirés des meilleures pièces de MM. Béranger, Desaugier, Scribe, Merle, Brazier, Carmouche et autres; première et deuxième année, 1825 et 1826. Un fort volume in-18, et orné chacun d'une gravure, prix de chaque, se vendant séparément. . 3 f. 50 c.

Chansons nationales nouvelles et autres; par *Emile Debraux*. Un fort volume in-18, orné d'une gravure représentant le Grenadier du mont St.-Jean; prix. . . . . 4 f.

Du même auteur: *Nouvelles Chansons nationales et autres*, ayant paru par livraison, à raison de 25 cent. la livraison; format in-32. Cinq livraisons réunies en un volume; prix. 1 f. 25 c. Il paraîtra encore cinq livraisons pour former un autre volume du même prix.

Chansons nouvelles et inédites. Un v. in-32, dans lequel se trouvent le pot-pourri sur la mort

de la loi d'amour et de justice, et une Chans
ayant pour titre l'*Accouchement de monsie
de Pey ronnet*; prix. . . . . 1 f. 25

Nouvelles Chansons. Un vol. in-18, orné
portrait d'*Emile Debraux*, et de celui de *N
poléon* sur le rocher de Saint-Hélène, to
deuxième de ce format, 1828; prix. . . *f*

L'Enfant de la Goguette. Un vol. in-18, a
gravures; prix. . . . . .

Tous ces Chansonniers réunis forment le Recu
complet de toutes les chansons d'Emile Debra
Le succès continuel qu'ont obtenus ces chanso
par leur popularité, nous dispense d'en parl

Odryana, ou la Boîte au gros Sel, Recueil co
plet de calambourgs, bons mots, saillies,
bus, coq-à-l'âne, etc., de M. *Odry*, artiste
théâtre des Variétés. Un vol. in-18, avec u
gravure représentant Odry, dans la pièce
Deux Jokos; prix . . . . . .

Grande Biographie dramatique, ou Silhou
des acteurs, actrices, danseurs et danseuses
Paris et des départemens, suivie de leurs ad
ses et ornée du portrait de Philippe. Un
in-18; prix . . . . . 2 f. 5

Cet ouvrage contient des aventures très-
rieuses arrivées à plusieurs actrices et est recher
par les personnes qui désirent connaître la vé
sur chacune d'elles.

Promenade philosophique et sentimentale
cimetière du Père-Lachaise; par *Chenecle*
Un volume in-18, avec gravure; prix . 2

Manuel complet de la Toilette, ou l'Art de s'h
biller avec élégance, et Méthode contenan
l'*Art de mettre sa Cravate*, démontré en 3
leçons, avec une planche représentant les di
verses manières de faire les nœuds de la cravate;

par M. et Mme. *Stôp*, orné de leurs portraits. Un volume in-18; prix. . . . . 2 f.

Manuel de l'Amateur d'huîtres, contenant l'art de les pêcher, de les parquer, de les faire verdir, de les préserver des maladies qui peuvent les attaquer, de les conserver fraîches pendant long-tems, de reconnaître celles qui sont dans cet état et de les ouvrir avec facilité; avec des détails sur les qualités alimentaires et propriétés médicales de ce mollusque, suivi de l'adresse des écailleurs dans les divers quartiers de Paris; par M. *Leclerc*, docteur-médecin, naturaliste. Un volume in-18, avec une gravure; prix . . . . . 1 f. 50 c.

Du même auteur : *Manuel de l'Amateur de café*, ou l'Art de cultiver le caféyer, de le multiplier, d'en récolter le fruit et d'en préparer agréablement et économiquement la boisson, par tous les procédés, tant anciens que nouveaux. Un vol. in-18, orné d'une gravure; prix. . . . . 1 f. 50 c

L'Art de n'être jamais tué ni blessé en duel, sans avoir pris aucune leçon d'armes et lorsque l'on aura affaire au premier tireur de l'univers, enseigné en dix leçons; par un Grognard. Un vol. in-18, avec gravure; prix . 2 f. 50 c

L'Art de rendre les Femmes fidèles et de ne pas être trompé par elles, enseigné en 5 leçons, à l'usage des maris et des amans; par *Lami*. Un volume in-18; orné d'une gravure; pr. 2 f.

L'Art de se faire aimer de son mari; par Mme. la vicomtesse de *C******. Un vol. in-18, orné d'une gravure; prix. . . . . 1 f. 50 c.

L'Art de se faire aimer de sa femme; par le comte *Adrien de B****. Un v. in-18; 1 f. 25 c.

L'Art de réussir en amour, enseigné en vingt-cinq leçons, ou nouveaux Secrets de triompher

des femmes et de les fixer. Un volume in-18, avec deux gravures; prix. . . . . 2 f.

Manuel du jeune homme et de la jeune demoiselle à marier, ou le Conjugalisme, leur indiquant ce qu'ils doivent savoir avant le mariage, la manière de prendre secrètement les renseignemens sur les familles dans lesquelles ils veulent entrer, suivi d'une dissertation sur les diverses manières de célébrer les mariages dans tous les pays du monde; par *Lami*. Un volume in-18, avec gravure; prix . . 2 f. 50 c.

Grammaire allemande, pour les allemands; par *Meidinger*. Un volume in-8°., prix. . 5 f.

Idem, à l'usage des français; prix. . . 5 f.

Fables de Lessing, en allemand; prix 1 f. 50 c.

Le Tableau de l'Amour conjugal. 1 v. in-18; 5 f.

Biographie des Nymphes du Palais-Royal. Un volume in-18, avec leurs adresses, orné d'une gravure; prix . . . . . 3 f.

Le Palais-Royal, ou les Filles en bonne fortune, coup-d'œil sur le Palais-Royal en général, les filles publiques, les mères abbesses, les marchandes de modes, les maisons de jeux, etc. 4°. édition. Un v. in-18, avec grav.; 1 f. 50 c.

Le grand et nouveau Catéchisme poissard, ou Vadé ressuscité. Un v. in-12, avec grav. 2 f. 50 c.

L'Ane, le Curé et les Notables de Vanvre; par *Rigolet de Juvigny*. Un volume in-18, avec gravure; prix . . . . . 2 f. 50 c.

OUVRAGES IN-32.

Dénonciation des crimes et attentats des Jésuites, dans tous les pays du monde; par *Listhme*. Un volume; prix . . . . 1 f.

Œuvres de Grecourt. Un volume; pr. 75 cent.

Nouvelle Traite des Blancs, . . . 50 cent.

Le Régulateur des Montres et Horloges: par *Tessèdre*. Un volume; prix . . 50 cent

METZ.—IMPRIMERIE D'E. HADAMARD.

DEUXIÈME PARTIE.

GRAMMAIRE FRANÇAISE.

INTRODUCTION.

DEUXIÈME LEÇON.